

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2023 (3 bouteilles)



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2023

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

91/100 RVF. Lirac, "l'autre Châteauneuf" disent certains. Les sols, très riches en sables pliocènes avec, sur certaines parcelles, la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, lui confèrent profondeur et fraîcheur. Un grand vin à garder quelques temps pour plus de complexité.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025), 91/100. *Il embaume la gelée de fruits rouges à peine chauffée. La bouche fine et veloutée rappelle le caractère tellurique de Lirac en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août ait vu les températures dépasser quelquefois les 40°C et l'année classée comme la plus chaude jamais enregistrée à l'échelle mondiale, la pluviométrie fut satisfaisante avec de belles précipitations en mai et juin puis une pluie bienfaisante le 27 août.

Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer.

La récolte fût belle en quantité et le Mistral a permis de maintenir les raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vendanges se sont déroulées du 30 Août au 16 Octobre .

TERRAIN

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Liorgues », « Lacoste » et « Caveyrac ». Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, vestiges de l'époque Urgonnienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 75% en foudre, 25% en demi-muids et fûts de plusieurs vins

ASSEMBLAGE

65% Grenache noir - 15% Syrah – 15% Mourvèdre – 5% Cinsault

T° DE SERVICE : 15°C